





© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Pengkelasan .....	2
5 Persyaratan mutu .....	2
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	3
7 Ketentuan mengenai toleransi .....	3
8 Ketentuan mengenai penampilan .....	4
9 Penandaan dan pelabelan.....	4
10 Rekomendasi.....	4
11 Higienis .....	4
12 Metode pengambilan contoh .....	5
13 Metode pengujian .....	5
Lampiran A (informatif) Tingkat kepedasan.....	6
Lampiran B (informatif) Batas maksimum cemaran logam berat pada cabe.....	7
Lampiran C (informatif) Batas maksimum cemaran residu pestisida pada cabe.....	8
Bibliografi .....	9



## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Cabai merupakan revisi dari SNI 01-4480:1998 Cabai merah segar. SNI ini disusun untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan dalam rangka memenuhi keinginan pasar terhadap komoditas cabai segar yang bermutu, aman dikonsumsi dan berdaya saing tinggi.

Bagian yang direvisi antara lain pada ruang lingkup dan persyaratan mutu cabai.

Standar ini dirumuskan oleh Komite Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis. Perumusan terakhir dilakukan dalam rapat konsensus di Bandung pada tanggal 18 November 2015 yang dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-03 Pertanian .

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 26 Februari 2016 sampai dengan 25 Mei 2016 dan disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).





## Pendahuluan

Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang terpenting di Indonesia. Cabai yang dibudidayakan secara luas berasal dari spesies *Capsicum annuum* L. (cabai besar dan cabai keriting) dan *Capsicum frutescens* L. (cabai rawit).

Cabai besar, cabai keriting, dan cabai rawit, yang selanjutnya dalam standar ini disebut sebagai '**cabai**', termasuk salah satu komoditas sayuran yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Saat ini perkembangan tanaman cabai sudah cukup luas diusahakan oleh petani, hal ini disebabkan karena harganya yang menguntungkan serta dibutuhkan masyarakat secara luas. Permintaan cabai setiap tahunnya di dalam negeri cenderung meningkat khususnya menjelang hari raya, pada kondisi tersebut harga cabai menjadi mahal.

Cabai selain dapat dikonsumsi segar sebagai campuran bumbu masakan, juga dapat diawetkan dalam bentuk sambal, saus, pasta acar, buah kering dan tepung.

Dengan melihat potensi dan peluang pasar cabai di Indonesia, maka komoditas ini dapat dijadikan salah satu komoditas unggulan hortikultura kita. Untuk mewujudkannya perlu diusahakan budidaya dengan anjuran teknologi yang tepat agar didapat kualitas sesuai dengan standar mutu.

Dalam rangka menciptakan sistem jaminan mutu cabai, termasuk didalamnya mempermudah upaya pengawasan, disarankan agar cabai yang dipasarkan segar hanya yang berasal dari mutu yang baik, sesuai dengan keinginan konsumen







## Cabai

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran dan higienis pada buah Cabai spesies *Capsicum annuum* L. (cabai besar dan cabai keriting) dan *Capsicum frutescens* L. (cabai rawit) untuk konsumsi segar, setelah melalui pemanenan dan dikemas. Cabai untuk kebutuhan industri/olahan dikecualikan.

### 2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

SNI 7313, Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian.

SNI 7387, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*

SNI 2896, Cara uji cemaran logam dalam makanan.

SNI 4866, Cara uji cemaran arsen dalam makanan.

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

CODEX STAN 1-1985, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food.*

CAC/RCP 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food.*

CAC/RCP 44-1995, *Code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables*

### 3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, berikut adalah istilah dan definisi yang digunakan :

#### 3.1

##### **cabai**

buah dari spesies *Capsicum annuum* L. (cabai besar dan cabai keriting) dan *Capsicum frutescens* L. (cabai rawit) family Solanaceae yang terdiri dari buah bernas, utuh, segar, sehat dan bersih

#### 3.2

##### **bau dan rasa asing**

aroma dan rasa yang menyimpang selain khas cabai

#### 3.3

**bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim**



buah bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang mencolok dalam penyimpanan

### 3.4

#### **bebas dari kelembaban eksternal yang berlebihan**

buah bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia

### 3.5

#### **kerusakan buah**

buah yang mengalami kerusakan atau cacat yang disebabkan oleh fisiologis, biologis, dan atau mekanis

### 3.6

#### **diameter buah**

garis tengah (horizontal) dari potongan buah secara melintang sesuai dengan teknik pengujian

### 3.7

#### **keseragaman**

keadaan yang menggambarkan kondisi cabai dalam satu kemasan yang terdiri dari kesamaan varietas, asal produksi, mutu dan ukuran

### 3.8

#### **kotoran**

semua bahan bukan cabai atau benda asing lainnya yang menempel pada buah cabai atau berada dalam kemasan

Catatan : Bahan penyekat / pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran

### 3.9

#### **kriteria panen**

buah cabai yang dipanen sesuai dengan deskripsi varietas

### 3.10

#### **pengkelasan**

penggolongan buah berdasarkan kelas mutu

## **4 Pengkelasan**

Cabai diklasifikasikan dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas super;
- Kelas 1;
- Kelas 2.

## **5 Persyaratan mutu**

### **5.1 Persyaratan mutu**

Untuk semua kelas cabai, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- sehat dan utuh;
- penampilan segar;
- padat (*firm*);



- layak konsumsi;
- bersih, bebas dari kotoran;
- bebas dari hama dan penyakit;
- bebas dari memar;
- bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim;
- bebas dari kerusakan karena kelembaban yang berlebihan;
- bebas dari bau dan rasa asing;
- bentuk, warna, dan rasa sesuai deskripsi varietasnya;

## 5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus cabai seperti pada Tabel 1.

**Tabel 1 - Syarat mutu cabai**

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari kerusakan
Kelas 1	Kerusakan 5 % dari jumlah
Kelas 2	Kerusakan 10 % dari jumlah

## 6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan panjang buah sesuai dengan Tabel 2.

**Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan panjang buah untuk semua kelas mutu**

Kode ukuran	Panjang (cm)
1	$\leq 2$
2	$2 < 4$
3	$4 < 8$
4	$8 < 12$
5	$12 < 16$
6	$\geq 16$

## 7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi yang diberikan untuk mutu dan ukuran yang ditetapkan harus tertera pada setiap kemasan (atau pada kemasan curah) untuk menghindari ketidaksesuaian kelas mutu. Toleransi mutu dan ukuran cabai seperti pada Tabel 3.

**Tabel 3 - Batas toleransi**

Kelas mutu	Toleransi	
	Mutu	Ukuran
Kelas super	5 %	10 %
Kelas 1	10 %	
Kelas 2	15 %	



## **8 Ketentuan mengenai penampilan**

### **8.1 Keseragaman**

Isi setiap kemasan cabai harus seragam varietas, asal produksi, mutu, dan ukuran.

### **8.2 Pengemasan**

Kemasan harus bermutu, bersih, berventilasi, dan tahan selama pengangkutan, distribusi dan menjaga kesegaran cabai. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma benda asing untuk menjamin dan mempertahankan mutu sesuai dengan *CAC/RCP 44-1995*.

## **9 Penandaan dan pelabelan**

### **9.1 Kemasan eceran**

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan *CODEX STAN1-1985, Amd 2010*.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama varietas cabai.

### **9.2 Kemasan bukan eceran**

Setiap wadah kemasan harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca, dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar, sesuai yang tertera pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk cabai yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan :

- nama varietas;
- nama dan alamat perusahaan eksportir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal cabai;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam satuan berat);

## **10 Rekomendasi**

### **10.1 Logam berat**

Cabai harus memenuhi syarat keamanan di bawah batas maksimum residu logam berat sesuai dengan SNI 7387.

### **10.2 Residu pestisida**

Cabai harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313.

## **11 Higienis**

**11.1** Cabai dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan (SNI CAC/RCP 1:2011, CAC/RCP 53-2003).



**11.2** Cabai harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997).

## **12 Metode pengambilan contoh**

Pengambilan contoh yang dilakukan sesuai SNI 0428 yang dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang kompeten.

## **13 Metode pengujian**

### **13.1 Uji residu pestisida**

Pengujian residu pestisida dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

### **13.2 Uji cemaran logam berat**

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini harus sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.





**Lampiran A**  
(informatif)  
**Tingkat kepedasan**

<b>Kepedasan</b>	<b>Satuan pedas <i>scoville</i></b>	<b>Kandungan <i>capsaicinoids</i> (<math>\mu\text{g/g}</math> berat kering)</b>
Tidak pedas	900 – 1,999	60 – 133
Agak pedas	2,000 - 19,999	134 - 1,333
Pedas	20,000 - 100,000	1,334 - 6,600
Sangat pedas	> 100,000	> 6,600

**Catatan** 15 *Scoville heat units* = 1 microgram/gram berat kering





**Lampiran B**  
(informatif)  
**Batas maksimum cemaran logam berat pada cabe**

No	Cemaran logam	Batas maksimum (mg/kg)
1.	Arsen (As)	0,25
2.	Kadmium (Cd)	0,2
3.	Merkuri (Hg)	0,03
4.	Timbal (Pb)	0,5
5.	Timah	40





**Lampiran C**  
(informatif)  
**Batas maksimum cemaran residu pestisida pada cabe**

No	Bahan aktif	Batas maksimum (mg/kg)
1.	Bendiokarb	0,2
2.	Diafentiuron	0,2
3.	Fipronil	0,05
4.	Imidakloprid	0,1
5.	Iprodion	5
6.	Metamidofos	2
7.	Metomil	1
8.	Monokrotofos	0,2
9.	Profenofos	5





## Bibliografi

*Codex Standard for Chilli Peppers* (Codex Stand 307-2011),

